

LE VIGNOBLE DE CLAVOZ

Exposé de M. Jean Nicollier lors de la réunion du 16 mai.

Les terrasses de Clavoz

Clavoz est un vignoble réputé de la commune de Sion. Mais nous voulons considérer surtout le monument formé par les terrasses superposées, par des centaines, voire un millier de murs. La pente de Clavoz porte de la vigne depuis une époque immémoriale, qu'il est impossible de préciser davantage. Dans son état primitif, nous pouvons l'imaginer: elle était une garride de pelouses exiguës ou un peu plus étendues, pelouses suspendues dans une paroi de rocher schisteux. Puis les hommes vigneronns sont arrivés. D'abord par leurs seuls efforts, avec des moyens primitifs, ils ont démoli le rocher. Avec les plus grosses pierres ainsi obtenues, ils ont bâti l'assise des murs; avec les pierres plus menues, ils élevaient le mur à une hauteur de 1 m, 2 m, voire 3 ou 4 mètres au-dessus du sol. Ensuite ils brisaient d'autres pierres, en menus morceaux, c'était le «brisé». Avec ce «brisé» et un peu de terre végétale, ils remplissaient la fosse entre le mur et la pente rocheuse et ainsi une vigne était créée. On imagine assez les décennies ou les siècles qui ont été nécessaires à l'édification de Clavoz. Il en est résulté une multitude de terrasses étroites, large de deux mètres seulement pour quelques-unes; d'autres sont plus vastes, heureusement. L'existence du bisse, ancien lui aussi¹, permettait l'arrosage des vignes. L'eau descendait du bisse principal par des canalisations à ciel ouvert ou par une tuyauterie rudimentaire. Hélas, quand un vigneron négligent oubliait de surveiller ou d'interrompre à temps l'arrosage, des murs s'éboulaient sous le poids de l'eau et tout était à recommencer, mais en ces temps anciens on recommençait. Il est bien entendu que la poudre et la barre à mine ont joué leur rôle utile dans la construction du vignoble de Clavoz. Les ouvriers venaient de Grimisuat, Savièse et Ayent.

Autrefois Clavoz portait les vieux cépages valaisans: humagne blanc, muscat blanc, arvine, amigne et le rouge du Valais central. Depuis le début du XIXe siècle déjà mais surtout à partir de 1850, Clavoz est devenu le royaume du fendant, de la dôle, de l'ermitage; l'arvine y a été maintenue.

Et maintenant certaines parties de Clavoz sont en voie d'être abandonnées. La culture y est trop pénible et trop coûteuse pour les gens et dans les circonstances d'aujourd'hui. Les buissons reformont des massifs, le pastel des teinturiers enfouit les ceps abandonnés. Cela ne laisse augurer rien de bon pour le reste et pour l'avenir.

Les murs et le vignoble de la Cotsetta

Il s'agit en fait de la partie de Clavoz au-dessus du bisse, de la partie supérieure de Clavoz, vignoble célèbre par les murs cyclopéens, et qui nous étonnent quand on constate avec quelles petites pierres ils ont été édifiés. Cotsetta = petite cotse = le petit coin perdu dans la pente de Clavoz. Son histoire est plus récente, par conséquent mieux connue. Il fut créé entre 1890 et 1900 par **Michel Antoine**

¹ La plus ancienne mention que nous en connaissions est de 1454 (Réd.).

Bonvin, de Sion, célibataire, homme pieux et philanthrope, nous dirions un chrétien conséquent avec l'Évangile, pour procurer du travail et du revenu pendant l'hiver à ses ouvriers. La surface totale est de 3 ha de vigne et de 3 ha de murs pour les soutenir. Deux parcelles sont de grande étendue. La hauteur du mur le plus élevé est de 16 m; les escaliers y sont vertigineux. Monsieur Bonvin y a édifié une guérite, qui existe toujours, dont la poutre frontale porte sa devise «Ora et Labora». De son temps déjà, un tunnel fut percé dans la partie supérieure pour amener les eaux d'irrigation (de la Sionne) et pour transporter les raisins à Champlan. La rétribution hivernale des ouvriers était modeste: on cite les chiffres de Fr. 1.— par jour plus la polenta de midi, aussi Fr. 1.50 par jour, on ne sait trop exactement. Les gros blocs des fondations étaient déplacés sur rouleau et M. A. Bonvin pouvait dire: ce bloc m'a coûté Fr. 15.—. Il montait à la Cotsetta chaque jour, après la première messe à la cathédrale. Déjà à l'époque, ce vignoble a coûté Fr. 4.— à Fr. 5.— le m². La Cotsetta fut vendue d'abord à la famille de Quay, puis revendue à la maison Gilliard, l'actuel propriétaire, qui en tire du fendant vendu à l'enseigne de la vigne des grands murs. La Cotsetta était probablement la partie de Clavoz la plus difficile à aménager en vigne. Tout change avec le temps...

REUNION DE LA MURITHIENNE, LE 4 JUILLET 1971, A LA COMBE DE L'A

Dimanche matin 4 juillet, les Murithiens se retrouvent à la gare de Martigny. Ils prennent place dans les autocars qui en moins d'une heure les conduiront un peu au-dessus de Vichères.

Quelques personnes plus âgées ou handicapées se font déposer, au passage, à Drance, d'où un service de jeep les amènera directement à La Tsissette, pour la séance administrative et le pique-nique.

Les autocars transportent le reste de la troupe le plus haut possible sur le coteau de Bavon. Puis c'est la marche le long d'une route forestière en construction, la traversée un peu délicate du torrent et l'arrivée dans la Combe de l'A.

Le service de jeep ne fonctionne pas aussi bien que prévu, le véhicule trop large ne pouvant s'engager entre de gros cailloux: les passagers doivent faire à pied le dernier tiers du parcours. On décide alors de tenir séance au plateau de la Tsissette et non pas aux chalets de l'alpage, ce qui ménage les jambes fatiguées et permet de gagner plus d'une demi-heure.

Monsieur Marcel Burri, vice-président, dirige la séance administrative. C'est la première sortie de la Murithienne depuis le décès de Monsieur l'abbé Mariétan. Les lettres de condoléance ont afflué de toutes parts et il serait trop long de les lire toutes; Monsieur Burri en extrait une ou deux provenant soit d'autorités, soit de vieux Murithiens, compagnons de longue date du défunt.

La vie de la société continue: plusieurs demandes d'admission sont parvenues et de nombreux jeunes sont parmi nous aujourd'hui ce qui est réjouissant. Il faut maintenant que la Murithienne se donne un nouveau président et un nouveau comité;